

TASTE 25 ETICHETTE AL GIUDIZIO DEI NOSTRI ESPERTI, TRA LA LOUNGE DI VINITALY E IL FUORI

www.spiritodivino.biz - Bimestrale Anno 9 N.50 Giugno/Luglio 2012 - IT €6,90

# SPIRITO di VINI

la rivista per meditare centellinando

## BOLLICINE

50 francesi e italiane  
per un brindisi

## MEDICINA

Basta con le storie!  
Il vino fa bene

## BORGOGNA

En primeur l'ottima  
annata 2010

## LONDRA

Nel nuovo ristorante  
di Bruno Barbieri

## BRUNELLO

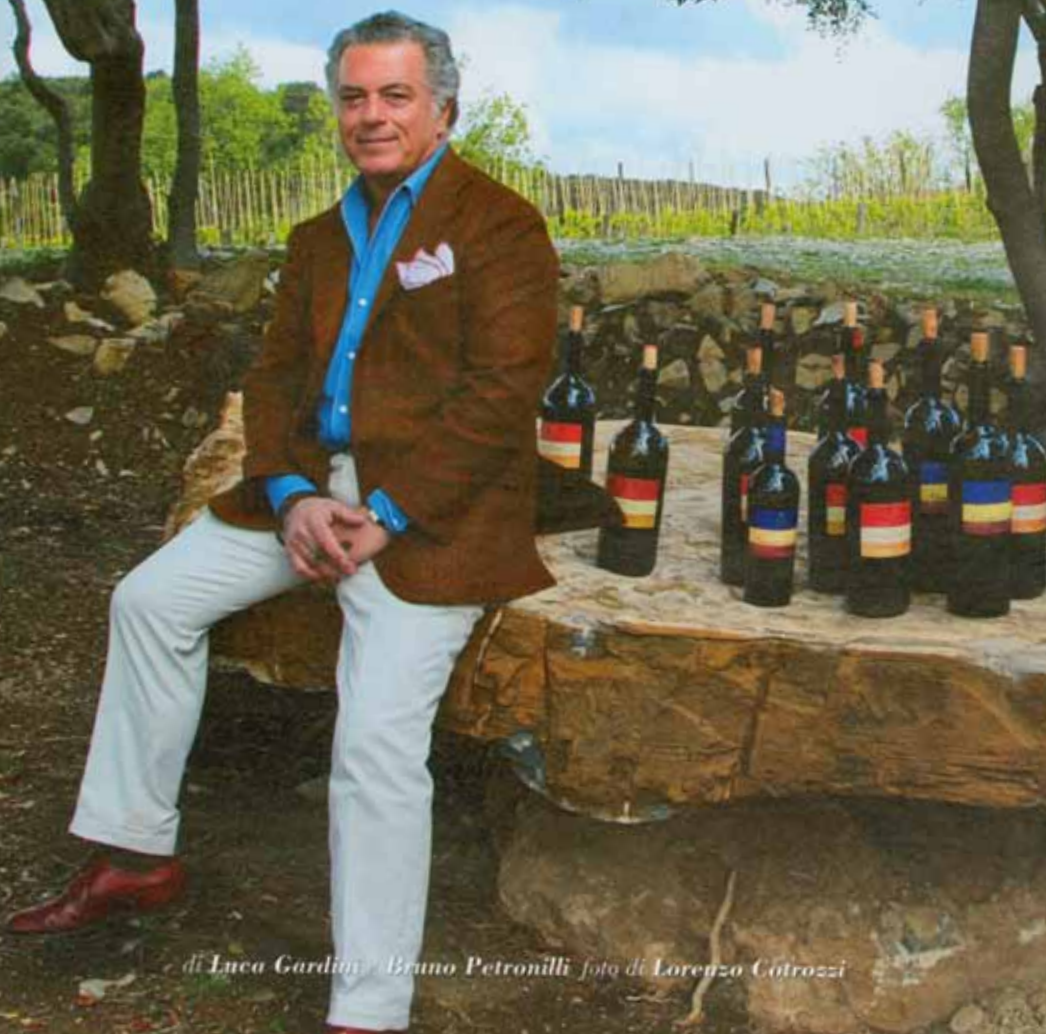
In anteprima il 2007  
e le Riserve 2006

## Il vignaiolo del castello

Quando arrivò a Vicarello nel 1976  
la vite non c'era. Ma Carlo Baccheschi Berti  
credeva nella sua terra. E con tenacia  
è riuscito a ottenere rossi potenti ed eleganti



# Il mio Bordeaux in Maremma



*di Luca Gardini - Bruno Petronilli foto di Lorenzo Cotrozzi*

Carlo Baccheschi Berti ha avuto un'intuizione: interpreta il celebre vino francese sulle colline toscane, nelle vigne del suo castello di Vicarello, capolavoro architettonico del 11



## Non è un albergo né un agriturismo ma una casa aperta agli ospiti

Immaginate di percorrere una strada rettilinea e sicura, alle spalle lasciate il mare placido e tranquillo della Toscana del sud. Il percorso prosegue a ritmo lento, senza fretta e senza incrociare altre autovetture. Vi insinuate nella pancia verdeggiante della Maremma, direzione monte Amiata, e dal finestrino osservate gli impenetrabili e arricciati gomitolini di una macchia mediterranea profumata e dai riflessi argentei. Il viaggio prosegue isolato e sereno, ma la strada vi obbliga a un'improvvisa svolta a destra, verso Poggi del Sasso. Salite leggermente, la carreggiata si fa più stretta e tortuosa, le case sempre più rare, la fitta boscaglia ingoia avidamente la luce naturale. Proseguite, assecondando il percorso accidentato e irregolare, l'asfalto incerto si tramuta via via in sterrato, sembra di essere sempre più soli. Vi assale il dubbio di aver perso il giusto orientamento, rallentate, quasi vi fermate. Di colpo gli alberi si aprono davanti a voi, come le tende di un palcoscenico teatrale. Un semplice cancello di legno. Suonate, entrate. Percorrete i pochi metri che vi separano dall'antico e ancora dissimulato edificio che vi attende, mentre l'occhio segue incantato gli strabilianti vigneti, così perfetti e regolari da assomigliare a un esercito in parata che attende il vostro ordine. Siete al castello di Vicarello.

Ha un aspetto taumaturgico Vicarello, siamo certi che se un angelo avesse un posto segreto dove rifugiarsi per fuggire alla malinconia probabilmente sceglierebbe questo luogo. E siamo altrettanto sicuri che le medesime sensazioni appena descritte furono quelle di Carlo Baccheschi Berti quando, nel 1976, arrivò qui per la prima volta. Stava andando a caccia nei boschi incantati della valle dell'Ombrone, cari amici a fargli compagnia, una passione sfrenata per la natura e la bellezza. «Passeggiavamo e attraverso un viottolino scoprimmo questo posto, Vicarello», racconta Carlo. «C'erano solo le mucche al pascolo, era ridotto in un stato avvilito, eppure mi innamorai subito». La proprietà era stata affidata

dall'Ente Maremma ai contadini che vivevano lì vicino, circa 280 ettari. «Io mi occupavo di finanza e abitavo tra Milano e Zurigo. Ma dopo aver visto questa proprietà decisi di comprarla e ci riuscii solo tre anni dopo». Carlo deve affrontare un intricato iter burocratico, ma nel 1979 è finalmente proprietario di Vicarello. Poi il fiume in piena di esistenza da cittadino del mondo, il progetto di una famiglia e di un futuro da costruire lontano dalla Maremma ripone Vicarello in un angolo dimenticato della vita di Carlo. Passano oltre dieci anni e nel 1989 il richiamo ancestrale del castello si fa vivo: Carlo, con la moglie Aurora, decide di dare avvio alla ristrutturazione. «Incominciammo dalla parte inferiore, quella con la piscina che domina la valle. La usavamo come casa per le vacanze, perché allora vivevamo sei mesi in Indonesia e sei mesi a Milano. Mia moglie si occupava di moda, io mi dedicavo all'importazione di mobili antichi in Italia. La nostra vita era un via vai continuo, fino a quando diventò insostenibile». Carlo e Aurora, con i figli adolescenti, decidono di spezzare l'inerzia di quel difficile cammino esistenziale. Incominciano a pensare a Vicarello come al loro rifugio di pace, ma anche di lavoro e di vita. A metà degli anni 90 iniziano i lavori di ristrutturazione generale del complesso, un progetto delicato e gravoso che dura sei anni e mezzo. Carlo, tenace, istintivo e leale, convince la famiglia a trasferirsi durante i lavori di restauro. «Avevamo il generatore, il telefono fu allacciato solo nel 2002. Ma eravamo felici, con la mente libera di incominciare a edificare il nostro futuro». Dopo il 2004 inizia anche l'avventura dell'ospitalità, e Vicarello nasce sotto le insegne di un luogo dell'accoglienza unico. «Non è un albergo, non è un agriturismo, è una terza via, una casa aperta agli ospiti. Io lo trovo un posto normale, forse perché è casa mia, ma abbiamo avuto subito un successo incredibile». Vicarello miete premi quasi fosse una star hollywoodiana: per tre volte tra i 101 alberghi più belli

In alto, Carlo Baccheschi Berti con la moglie Aurora: lui si dedicava all'importazione di mobili antichi in Italia, lei di moda. Carlo acquistò il castello di Vicarello (nella pagina a fianco) nel 1979 ma riuscì a convincere la famiglia a trasferirsi lì solo dopo i lavori di ristrutturazione iniziati a metà degli anni 90 e durati sei anni e mezzo. In alto, a destra, un momento della degustazione.





Le mura, punte che dominano tutta la valle fino al mare, gli stralianti cipressi, così perfetti e regolari da assomigliare a un esercito in parata che attende il vostro ordine, un complesso di architetture antiche, austere e perfettamente orgole: il castello di Vicarello è un'isola di sobrietà ed eleganza senza tempo, sorta dalle arcaiche suggestioni di una natura selvaggia.

### TERRE DI VICO

*Sangiovese con percentuali variabili (massimo 30%) di Merlot*

86

2006

Immediato e vivace, note salmastre, ciliegia e visciola, balsamico nel finale con l'eucalipto. Grande intensità, discreta consistenza e lunghezza. Nel complesso il migliore Terre di Vico della degustazione.



85

2004

Luminoso, compatto, naso ricco e concentrato, aromi di sottobosco bagnato e animale, note di pomodoro secco. In bocca minerale, frutto polposo e acido, pepe rosa, un tannino ancora molto verde.



85

2005

Vino fresco ma che promette longevità. Al naso pesca e pepe, poi robarbaro. Il Merlot sembra essere più evidente, con cassis, acidità e china nel finale. Nel complesso vino dinamico e piacevole.



83

2007

Naso pulito e lineare, si sentono note boisé, un tocco di floreale che prevale sul frutto, dolcezza e acidità in equilibrio. In bocca il tannino asciuga il palato, e risulta terroso, con note metalliche.



### CASTELLO DI VICARELLO

*Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot*

93

2004

Naso evoluto, importante, con note di sottobosco, balsamiche e canforate: fiori di tiglio in evidenza, assieme al mentolo, tamarindo e legno di cedro. Bocca ampia e complessa, potente, vegetale, lunga. Grande bevibilità



90

2005

Questo vino presenta un naso ammaliante, con note di ginepro e tartufo, liquorizia e alloro. Ha meno spalla rispetto al 2004, ma guadagna sicuramente in freschezza e sapidità, con un finale salmastro.



90

2007

Naso omogeneo, frutto e varietale in equilibrio, salvia e mirtillo come aromi in evidenza. Al naso gli aromi tipici della noce secca, ma anche tartufo e sottobosco. In bocca è composto ed equilibrato, tannino dolce.



89

2006

Profumi di macchia mediterranea, rosmarino, asparago, speziato con note di coriandolo, in evoluzione caffè e affumicato. La bocca denuncia grande gioventù, vino certamente di prospettiva.



## Sulle etichette un giorno vorrei fosse scritto: «Vino secondo coscienza»

mondo, tutte le guide dell'hôtellerie più esclusive lo pongono allo stesso piano. D'altronde la storia e il fascino qui abbondano e il prezioso lavoro di recupero ha permesso di restituire un gioiello storico del 1112. Nei vari secoli dal castello sono passati nobili contadini, re e regnanti, nobili, cavalieri e religiosi. «Le persone che hanno abitato qui sono andate via nel 1953, allora Vicarello è stato disabitato fino al nostro arrivo», racconta il vino è anche una sottile forma di pazzia, come ama ricordare a se stesso. «Il vino ti prende, ti conquista, e non ne esci più, te lo ha affascinato da sempre. Poi un giorno mi balena un'idea: accanto al castello poteva diventare una florida vigna. È stato un intuizione del Bordeaux in Maremma». Carlo incontra un grande vignaiolo come Maurizio Castelli, gli racconta i suoi progetti, viene raggiunto a proseguire. Decide di diventare produttore di vino e comincia a impiantare Cabernet Sauvignon, Merlot e Petit Verdot con un progetto di densità estremo. «La prima vendemmia del castello di Vicarello è stata il 2004. Poi è nata la vigna ad antea per il Terre di Vico, con lavorazioni del terreno da malati di mente per ottenere quello volevo. In questa vigna anche il Sangiovese. In totale siamo a sei ettari, ma data la concentrazione è come se fossero 12». Incominciamo l'assaggio. Questa volta deleghiamo il compito di descriverne la bontà all'olfatto raffinato e al palato di Luca Gardini. Accanto a noi Luca D'Attona, enologo di Vicarello, che ha instaurato con Carlo Baccheschi un rapporto di lealtà umana che va oltre l'aspetto professionale. «Vicarello è allocata in una zona veramente rara. Siamo in una campagna, nella Maremma, ma con l'influenza del vicino mare e delle montagne con il monte Amiata», racconta D'Attona. «Grandi escursioni termiche, una maturazione delle uve ideale

per rendere vini più espressivi e migliori. Qui si riesce a creare vini molto potenti ma allo stesso tempo anche estremamente eleganti». Gli fa eco Maurizio Saetini, responsabile agronomico di Vicarello: «Questa è una zona magica. Siamo a 300 metri sul livello del mare, si sente certamente la sua influenza ma è delicata: d'estate ci sono brezze terriche, il monte Amiata garantisce le piogge. I terreni sono di origine sedimentaria e marina, è un suolo ricco di microelementi, e la collina di Vicarello è unica in questa zona. Qui c'è il calcare attivo, una caratteristica che sa esaltare il Cabernet Franc, gli dà profondità, vini speziati e minerali». Guardiamo Carlo, gli brillano gli occhi a sentire parlare così del suo poggio. Siamo convinti, però, che la sua ispirazione profetica da sola non avrebbe consentito di raggiungere questi eccellenti risultati. C'è qualcosa di più nella sua filosofia di piccolo produttore innamorato e testardo. «Quando sono arrivato qui la vite non c'era. Ho lottato, sognato e sofferto per realizzare queste vigne. Sono stato un pioniere cominciando a piantare Cabernet e Petit Verdot, tutto rigorosamente organico, una passione antica iniziata molti anni fa a Milano con Remo Morlacchi, che aprì il primo negozio di prodotti biologici, il Girasole. Per me non c'è altro modo di fare il vino, senza cavalcare le mode che spesso portano il biologico a essere un brand di vendita, più che un principio di coltivazione». Carlo sogna che sulle etichette delle bottiglie di Vicarello un giorno ci sarà scritto: «Vino secondo coscienza». Per ora non c'è neppure la Doe Montecucco. Solo il suo nome anagrafico, scritto per esteso. «Se in futuro verrà creata una Doe Vicarello, allora iscriverò i miei vini». Carlo Baccheschi Berti, puro spirito di vino. 🍷

**Castello di Vicarello**  
Località Vicarello 1 - Poggi del Sasso, Cinigiano (Grosseto)  
Tel./fax 0584.990715 - www.castellodivicarello.com

Luca Gardini e i protagonisti della degustazione. Spiega Luca D'Attona, enologo di Vicarello: «Quando si pensa al sud della Toscana si è soliti immaginare vini grossi, strutturati, di grande forza. Questo non è assolutamente vero, Vicarello ne è un esempio. Nella fase di gioventù si apprezzano per la loro freschezza e la loro sapidità, ma hanno davanti lunghi anni di vita».